

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.  
Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, [1905]**

Die Frischhaltung von Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-56700**

## Die Frischhaltung von Gemüse.

Während das Obst, wie bereits gesagt, stets frisch, wie es vom Baume kommt, in die Gläser gefüllt wird, muß das Gemüse, welches zum Frischhalten verwendet werden soll, meist vorgekocht werden, nachdem es in üblicher Weise gereinigt und zugerichtet worden ist. Zum Vorbrühen des Gemüses eignet sich vorzüglich der Gemüsedämpfer.

Das zum Frischhalten zu verwendende Gemüse muß vollständig frisch, zart und fein sein.

Ueberreifes, holziges oder gar verdorbenes Gemüse ist hierzu unbrauchbar.

Als Aufguß wählt man eine schwache Salzlösung, bereitet aus einem Eßlöffel Salz auf ein Ltr. Wasser. Dieselbe wird gekocht, sauber abgeschäumt und, nachdem erkaltet, über das Gemüse gegossen.

Die Erhitzungsdauer in den Gläsern ist je nach der Verschiedenheit der einzelnen Gemüsearten ebenfalls sehr verschieden. Man lese hier Näheres bei den einzelnen Anweisungen nach. Jedenfalls ist die Zeit des Erhitzens beim Gemüse eine viel längere wie die beim Obste, auch werden durchweg höhere Temperaturen angewandt, da das Gemüse viel eher Zersezungen eingeht. Um ganz sicher zu gehen, halte man sich unbedingt an die angegebenen Kochzeiten, da dieselben genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt sind. Sehr gut ist es, und nur anzuraten, wenn das frischzuhaltende Gemüse nach einiger Zeit, nach ca. 6—8 Tagen, bei passender Gelegenheit nochmals 10 Minuten nacherhitzt wird. Es werden hierdurch die noch etwa nicht getöteten Pilzsporen vollends abgetötet, man bewahrt sich durch diese kleine Mehrarbeit vor Unannehmlichkeiten, Neger, Verdruß und Unkosten.

### B) Frischhaltungsanweisungen für Gemüse.

Nach ihrer Verwertungszeit geordnet.

#### 1. Rhabarber.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird derselbe in den deutschen Haushaltungen noch viel zu wenig benutzt. Dabei ist der Rhabarber eines der gesundesten, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Kompotte. Als beste Sorte gilt der „Queen Victoria Rhabarber“ mit rötlichen, starken Blattstielen. Bei der Verwendung des Rhabarbers als Kompott kommen nur die dicken Blattstiele in Betracht, welche man fast das ganze Jahr hindurch ernten kann. Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nie abgeschnittenen Blattstiele werden sauber gewaschen, geschält